

RYKOOP SMOKERBOX

Product beschrijving



| | |
|---------------|-----------------------|
| Materiaal | RVS – roestvrij staal |
| Vorm | Rond |
| Diameter (cm) | 20 |
| Gebruik | Koken/ Barbeque |

1. Kies de gewenste houtsnippers die bij jouw recept passen zoals appel, pecannoot, kers, eik of houtsnippers van andere verschillende soorten fruitbomen. De smokerbox geeft een rooksmak aan uw producten zoals vlees, vis, kaas en meer.
2. Neem een handvol van de houtsnippers die je hebt gekozen en laat ze voordat je begint 30 minuten in koud water weken.
3. Verwarm de barbecue voor ten minste 250-260 graden.
4. Schud eventueel overtollig water van de houtsnippers af en plaats ze vervolgens direct in de smokerbox. Plaats de smokerbox op het grillrooster boven een van de branders zodat de smokerbox wordt blootgesteld aan directe warmte.
5. Sluit de deksel van de barbecue en laat de rook opbouwen voordat je het voedsel op het grillrooster plaatst. Nu kun je de temperatuur verlagen tot 130-140 graden. Dit is de ideale temperatuur voor het roken.

Opmerking: een handvol houtsnippers is voldoende om de gewilde rooksmak aan het gerecht toe te voegen. Rook het gerecht in eerste instantie niet te lang (denk aan 20 minuten). Mocht de rooksmak nog niet voldoende zijn dan kan je het roken uiteraard verlengen totdat het naar wens is.